

Bratkartoffeln mit Ei und Käse

3 Knoblauchzehen, gehackt	geriebener Käse	3 EL Butterschmalz
5 m.-große Kartoffeln	1 Zwiebeln, Halbringe	Eier
Paprikapulver	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in etwa 7 mm dicke Scheiben oder Würfel schneiden.

Die Pfanne, am besten eignet sich eine gusseiserne Pfanne, auf 70% der Maximalleistung stark erhitzen und bis zum Ende so lassen.

Butterschmalz Öl in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Danach die Kartoffeln in die Pfanne geben und öfter wenden. Erst wenn die Kartoffeln von allen Seiten deutlich Farbe angenommen haben, die Zwiebeln dazu geben.

Sind sie gut angebraten, den Knoblauch zufügen, umrühren und dann direkt den Käse darüber streuen und die Eier mittig dazugeben, schwenken, damit es sich etwas verteilt. Mit reichlich Paprika, Pfeffer und Salz würzen. Nochmal kurz durchrühren, bis das Ei gestockt ist.

NN am 04. November 2023